

# Drei Meister aus einer Familie

Bäckerei Fischer ist seit 1952 an der Grabenstraße ansässig

Von Nils Leifeld

**Meldorf** – Das Backen liegt den Fischers offensichtlich im Blut. Alfred, Dirk und Thore Fischer sind allesamt Meister ihres Fachs. 1952 gründete Alfred Fischer seine Bäckerei an der Grabenstraße. Mittlerweile ist er 95 Jahre alt, schaut Sohn und Enkel aber immer noch gern bei der Arbeit über die Schulter.

## AUS DER WIRTSCHAFT

„Als ich nach Meldorf kam, gab es noch zehn Bäckereien in der Stadt, das waren andere Zeiten als heute“, erinnert sich Alfred Fischer. Der rüstige Senior stammt gebürtig aus Schlesien und begann 1938 seine Bäckerlehre. „Dann kam der Krieg dazwischen.“ Fischer musste seiner Heimat den Rücken kehren und gelangte nach Norddeutschland: zunächst nach Seeth in Nordfriesland, später nach Dithmarschen. „Ich wusste zuerst gar nicht, wo Meldorf überhaupt liegt“, erinnert sich Fischer. Er pachtete eine Backstube an der Grabenstraße und ließ sich dort nieder. Ein Jahr zuvor, 1951, hatte er seine Meisterprüfung im Bäckerhandwerk in Flensburg absolviert.

„Das Arbeiten früher ist mit heute nicht mehr zu vergleichen. Anfangs haben wir die Backöfen noch mit Kohle-Briketts angeheizt, mittlerweile ist alles elektrisch.“ Auch die Größe und Vielseitigkeit des Sortiments habe sich komplett geändert. Gab es damals vielleicht zwei bis drei verschiedene Kuchensorten, sind es heute zwölf. Ähnliches gilt für die Brot- und Brötchenauswahl. Was bis heute gleich geblieben ist, ist die Anschrift: Grabenstraße 21.



Drei Generationen von Bäckermeistern (von links): Thore, Dirk und Alfred Fischer in der Backstube an der Grabenstraße.

Da die Familie Fischer seit den 50er-Jahren auch immer im Gebäude der Backstube gewohnt hat, war es selbstverständlich, dass Sohn Dirk schon früh mit dem Handwerk seines Vaters in Berührung gekommen ist. „Er hat in jungen Jahren bei vielen Arbeiten mitgeholfen und war immer sehr interessiert“, so Alfred Fischer. So kam eins zum anderen, und Dirk Fischer entschied sich, in den väterlichen Betrieb einzusteigen. „Ich habe meine Meisterprüfung 1984 in Hannover gemacht“, sagt der heutige Inhaber des Familienbetriebs.

Im Laufe der Jahre hatte sich das Bäckerei-Geschäft deutlich gewandelt: nicht nur an der

Grabenstraße, sondern in ganz Meldorf. „Immer mehr Familienbetriebe haben ihre Bäckereien geschlossen. Dieser Trend hält bis in die Gegenwart an: Von zehn selbst backenden Betrieben in den 50er-Jahren sind heute nur noch zwei übrig geblieben in Meldorf“, sagt Dirk Fischer. Der andere Betrieb ist die Bäckerei Kühl am Jungfernstieg.

Dazu hat sich das Service-Angebot der Bäckerei den Wünschen der Kunden angepasst. „Ein ganz wichtiger Bereich ist heute der Außer-Haus Verzehr, sprich das belegte Brötchen und der Kaffee auf die Hand. Das gab es zu Vaters Zeiten noch gar nicht, ist heute aber nicht mehr wegzudenken.“

Neben der Backstube und dem Geschäft an der Grabenstraße betreibt die Bäckerei Fischer mittlerweile Niederlassungen in den Supermärkten in Meldorf und Albersdorf. 35 Mitarbeiter zählt das Unternehmen insgesamt. Einer von ihnen ist seit einiger Zeit Thore Fischer. Der Enkelsohn des Unternehmensgründers hat vor wenigen Wochen seine Meisterprüfung absolviert und soll einmal den Betrieb übernehmen.

„Meine Eltern haben mir bei der Berufswahl freie Wahl gelassen, aber ich hatte immer schon das Gefühl, dass das Bäckerhandwerk etwas für mich sein könnte - nach einem Auslandsjahr in Vietnam war ich

mir dann relativ sicher“, sagt Thore Fischer. Ein Beruf wie jeder andere sei seiner nicht, so der 28-Jährige. Insbesondere das frühe Aufstehen, teilweise um 2.30 Uhr, sei anfangs gewöhnungsbedürftig. „Dennoch ist es ein toller Beruf. Man ist die ganze Zeit umgeben von verlockenden Gerüchen, arbeitet gemütlich im Warmen und Trockenem und sieht am Ende immer das Ergebnis des Tageswerks.“ Dieselbe Meinung vertritt auch Alfred Fischer, der es sich nicht nehmen lässt, hin und wieder noch in die Backstube zu kommen und gut gemeinte Ratschläge zu erteilen. Auch mit 95 Jahren ist er immer noch Bäcker durch und durch.